

## REZEPT-SAMMLUNG

# Pflaumen-Whisky-Konfitüre

### Zutaten für ca. 6 Gläser à 250g:

1 Kg	Pflaumen, entsteint gewogen
1 TL	Zimtpulver
1	Vanilleschote
500g	Gelierzucker 2:1 Whisky nach Geschmack

### Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, entsteinen und in grobe Würfel schneiden. Die Vanillestange längs einritzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in einem Topf zusammen mit den Pflaumen und dem Zimt zum Kochen bringen. Den Gelierzucker dazugeben, umrühren und unter Rühren ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Vom Herd nehmen und den Whisky zufügen.

Gelierprobe machen...heißt, einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Die Vanilleschote entfernen, potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten  
Ruhezeit: keine